Indische keuken

van

Mevr. Louise Stoffer

Indische keuken

van

Mevr. Louise Stolker

Les 1.

NASI GORING

en.heden : 1 pond rijst, ±1/2 pd. kip filet, 1 ui, 2 pitjes knoflook, zout, ½ kopje olie, ½ theel. trasi, ketjap en 1 peper.

ereiding : Kook de rijst droog. Snijd de peper, ui en knoflook heel fijn. Fruit het mengsel met de trasi licht bruin. Snijd de kip, die eerst in een ½ l. water met 1 theel. zout is opgekookt, in stukjes en voeg het bij mengsel en bak het bruin.
De droog gekookte rijst wordt losgemaakt op dat er geen knoedels in blijven. Doe de rijst nu ook in de pan en meng dit alles goed door elkaar. Tijdens het roeren voegt men de ketjap er bij totdat de rijst een bruine kleur krijgt.
Daarna voegt men er pas zout naar smaak bij.

arnering : De nasi goreng wordt gegarneerd met:
reepjes gesneden omelet, gefruite uitjes, fijn gesneden ~~sopegroente~~ Seldery, schijfjes rauwe komkommer, tomaat en kroepoek.

Omelet (3 eieren)
Voor 1 pond rijst 3 eieren goed kloppen met 4½ theel. olie en ½ theel. zout. De omeletten moeten heel dun gebakken worden. Als de omeletten zijn afgekoeld snijdt men ze in heel dunne reepjes.

Uitjes (3 stuks)
De uitjes worden in reepjes gesneden en bruin gebakken.

~~Soepgroenten~~ Seldery (6 takjes)
De blaadjes worden heel fijn gesneden.

Komkommer (~~1 stuk~~ 1 stuk)
Snijd de komkommer in dunne schijfjes en laat ze even in wat dunne azijn met zout staan.

Tomaten (3 grote)
De tomaten worden ook in schijfjes gesneden.

Kroepoek (¼ pd)
Zet een pan met olie op vuur. Als de olie warm is doet men de kroepoek in de pan.
Schuif met een lepel de kroepoek zolang heen en weer, totdat de kroepoek geheel is uitgezet.

(kroepoek mag niet bruin gebakken worden)
Doe de gebakken kroepoek in een vergiet om uit te lekken en daarna in een goed sluitende trommel of stopfles.

SAMBAL BIJ DE NASI GORENG.

Benodigdheden : 1 ons droge garnalen, zout, 1 ons gekookte kippelevertjes, 1 uitje, 2 pitjes knoflook, 4 pepers, ½ theelepel trasi, ½ theelepel suiker, 2 eetlepels ketjap en 4 eetlepels olie.

Bereiding : Garnalen wassen en in wat water weken (grote garnalen fijn snijden). Snijd de pepers, knoflook en ui heel fijn. Fruit dit mengsel met de garnalen licht bruin. Doe de fijn gesneden kippelevertjes, trasi en suiker ook in de pan al roerende. Voeg dan de ketjap en zout naar smaak er bij en laat het droog bakken.

Opdienen : De nasi goreng wordt in een platte schaal opgediend. Eerst strooit men de fijn gesneden omelet op de nasi goreng en daarover de gebakken uitjes en fijn gesneden soepgroenten. Langs de rand van het bord garneert men de komkommer en tomaat.
Wordt de nasi goreng direct gebruikt dan kan men de kroepoek ook nog bijvoegen, zoniet dan dient men de kroepoek op in een dichte schaal.
Het bord met de nasi goreng komt altijd midden op tafel en daarnaast zet men dan een schaaltje met de sambal en een stopflesskroepoek.

KRIPIK KETELLA OF PISANG (Krau-krau)

Benodigdheden : 6 casaves of 6 groene bananen, 5 pitjes knoflook, zout, water en olie.

Bereiding 1 : Snijd de geschilde casaves of bananen in dunnen plakjes. Laat de plakjes ± 20 minuten in een mengsel van water fijn gesneden knoflook en zout naar smaak staan.
Doe het in een vergiet om uit te lekken en bak de plakjes in hete olie lichtbruin.

Bewaar de afgekoelde krau-krau in een goed sluitende trommel of fles.

Bereiding 2 : Zet 1½ l. water met zout naar smaak, de heel fijn gesneden knoflook (mag ook worden weggelaten) en de cassave of groene bananen op. Als het water kookt dan moet de casave nog ± 3 min. en de gr.bananen nog ± 5 min. koken. Laat de even opgekookte casave of gr. bananen door een vergiet uitlekken en afkoelen. Snijd de casave of gr. bananen in dunne plakjes en bak de plakjes in hete olie even op.
Bij dit recept gebruikt men minder olie en de plakjes blijven los van elkaar, omdat de casave of gr. bananen eerst gekookt zijn.

LEMMET

Ben.heden : 3 grote of 6 kleine casaves, 1 droge kokosnoot, 2 volle theelepels kaneel, ½ theelepel zout en suiker naar smaak.
Bananenbladeren en wat garen.

Bereiding: Casaves en kokosnoot raspen, zout, suiker en kaneel toevoegen en met een lepel goed door elkaar roeren. De bladeren boven een vuurtje verwarmen, opdat ze soepel worden. Scheur de bladeren in stukken (± 20 cm breed). Doe in elk stuk blad 2 eetlepels van het mengsel, vouw het dicht, bind er een draadje om zodat ze zij het koken niet losvallen.
Neem het middenstuk (de nerf) van het bananenblad, snijd het in stukken, regel het onder in de pot om aanbranden te voorkomen en doe dan stuk voor stuk de lemmets in de pot. Giet er kokend water over en laat nog ± ½ uur door koken. Giet het water er dan direct vanaf, doe de lemmets in een schaal en laat ze afkoelen. Lemmets worden koud gegeten.

Les 2.

SAJOR GOEDEK

Ben.heden : 1 tewel (jonge kastanje), ½ pond soepbeen of soepvlees, 1 ons droge garnalen, 1 droge cocosnoot, 2 plakjes laos, 1 theelepel ketoembar, ½ theelepel

djienten, 2 bosjes kouseband, ½ theelepel trasi, ½ theelepel suiker, 2 uitjes, 3 pitjes knoflook, kleine pepers, wat rode tomaten of 1 eetlepel tomatenpuree en zout naar smaak.

Bereiding : Zet de soepbeenderen met 1 liter water en 1 theel. zout op. Vet de handen en het mes goed in met olie. Schil de tewel. Houd steeds wat olie bij de hand om de handen en het mes in te vetten als het nodig is. Als de tewel staande op een snijplank gehouden wordt, gaat het schillen het makkelijkst. De geschilde tewel wordt in moten gesneden. Snijd de tewel in blokjes nadat men eerst het hart verwijderd heeft. Voeg de blokjes tewel bij de kokende bouillon. Doe de trasi, laos, ketoembar en djienten er bij en laat de tewel gaar koken. De fijngesneden uien en knoflook met de pepers (heel later), tomatenpuree, kousebandjes (gesneden in stukken van ± 3 cm), de garnalen en 1 liter kokosmelk voegt men erbij en laat dit alles goed gaar koken.

De sajor goedek wordt in een diepe schaal warm opgediend bij rijst of longtong (koud geworden zacht gekookte rijst liefst in bananenblad).
In Indonesië kookt men de sajor goedek 1 of 2 dagen voor het wordt opgediend. De sajor goedek wordt 2 of 3 maal per dag opgewarmd totdat het een dikke brei wordt.

SAMBAL GORENG ATI (LEVER)

Ben. Heden : 1 pond lever, 2 uitjes, 2 pitjes knoflook, 2 pitjes asem (tamarinde) of 1 theel. verdunde azijn, ¼ theel. trasi, 1 theel. suiker, 2 rode pepers en wat zout naar smaak en 4 eetlepels olie.

Bereiding : Snijd eerst de lever in kleine stukjes en meng het dan met de azijn of asem, suiker en zout. Bak de in lengte gesneden uitjes, knoflook en peper met de trasi bruin. Voeg de gekruide lever er bij en bak de massa onder voortdurend roeren gaar (± 3 min.). Doe er voorts zout naar smaak bij.

Opdienen : Sambal gorengs worden altijd in kleine platte ovale schalen opgediend.
Sambal gorengs zijn ook een heerlijk beleg voor brood.

Les 3.

GADO GADO

A. VOOR DE GROENTESCHOTEL:

Benodigdheden : ½ pond kool, ½ pond bonen, 2 bosjes kouseband, 2 bosjes kangkong (dagoeblad), ½ pond taugee (gropesie) en zout.

B. VOOR DE PINDASAUS:

½ pond pindakaas, 1½ eetlepel suiker, ½ liter santen (kokosmelk van een halve droge noot), 2 rode pepers, 3 pitjes asem of 1½ theelepel verdunde azijn, ½ theelepel trasi, 1 pitje knoflook, zout en 1 eetlepel olie.

Bereiding a.: De kool wordt in stukken gesneden, de bonen en kousebanden in stukken van plm. 3 cm. Pluk de blaadjes en breek de jonge steeltjes van de kangkong in stukken. De taugee blijft zoals ze is. Was nu de groenten elk apart.
Kook eerst de taugee met 1 theelepel zout in een ¼ l. water gaar en haal het met een schuimlepel uit de pot. De kool, bonen, kousebanden en kangkong worden respectievelijk in hetzelfde water gekookt. Doe de groenten op een plat bord elk op een apart hoopje. De taugee komt in het midden.

b.: Meng de fijngestampte of heel fijn gesneden pepers en knoflook met de suiker, asem of azijn en trasi. Bak dit mengsel in olie tot het goed schuimt en voeg het bij de kokosmelk. Kook nu de kokosmelk met de pindakaas (eerst oplossen) tot een dikke saus met zout naar smaak.
Doe de saus in een diep schaaltje.

Garnering : Garneer de gado-gado met:
uitjes (2 stuks), ½ pd. timpees, ½ pd. tahoe, 4 eieren.

½ pd. aardappels, 1 komkommer en ¼ pd. kroepoek.
Uitjes: in reepjes snijden en bruin bakken.
Timpees: in zout water weken en dan bruin bakken.
Na het bakken in kleine blokjes snijden.
Tahoe: bruin bakken en ook in kliene blokjes snijden.
Eieren: hard koken en in stukken snijden.
Aardappels: gaar koken en ook in stukken snijden.
Komkommers: in blokjes snijden.
Kroepoek: bakken.

Opdienen : De gastvrouw moet de gado-gado met garnering maar zonder saus voor haar gasten in platte borden uitscheppen.
De verschillende groentesoorten met uitzondering van de taugee, worden naast elkaar op het bord geplaatst.
De taugee strooit zij uit over de andere groenten. Ook de uitjes, timppe, tahoe, eieren, aardappels, komkommer en kroepoek doet zij over de groenten.
De pindasaus wordt er bijgevoegd door de gasten zelf.

SAMBAL GORENG KENTANG (aardappels)

Ben.heden : 1 pond aardappels, 2 pitjes knoflook, 1 uitje, 2 pepers, ½ theelepel trasi, ½ theelepel suiker, 2 plakjes laos, 3 eetlepels ketjap, 2 pitjes asem (tamarine) of 1 theelepel verdunde azijn, 1 eetlepel water en zout naar smaak.

Bereiding : Snijd de aardappels in dunne reepjes en bak ze licht bruin, doe de gebakken aardappels in een vergiet om uit te lekken. Bak nu in dezelfde olie de uitjes, knoflook en pepers (vergeet niet dat bij de SAMBAL GORENGS de uitjes, knoflook enz. altijd in de lengte gesneden moeten worden) ook bruin en doe ze bij de aardappels. Maak een mengsel van de trasi, suiker, ketjap, asem of azijn, laos en water. Kook dit mengsel goed en voeg er dan de aardappels met de uitjes enz. onder voortdurend roeren bij. Maak de sambal goreng kentang met zout naar smaak af.

PISANG GORENG

Ben.heden : 5 grote rijpe bananen, 1 volle eetlepel suiker, ½ theelepel zout, ½ pond bloem of rijstmeel, water en olie.

Bereiding: Snijd elke banaan in 7 of 8 schuine plakken. Doe voorzichtig wat water bij de bloem opdat het een dik papje wordt. Voeg dan zout en suiker erbij. Roer dit mengsel goed en doe de in stukken gesneden bananen in het megsel.
Zet olie op vuur. Als er rook uit de pan komt, doet men de bananen die gheel met het papje zijn bedekt, stuk voor stuk in de hete olie en laat ze mooi bruin bakken.
Niet zwart s.v.p.

Opdienen : De pisangs gorengs worden in een platte schaal opgediend.
Warm zijn ze het lekkerst.

Les 4.

SATEE BOEMBOE KATJANG (PINDASAUS)

Benodigheden : a. Voor de satees:
1½ pond mals mager vlees (liefst haas), 2 uitjes, 4 pitjes knoflook, 1½ eetlepel ketoembar, 1 eetlepel djienten, 1½ eetlepel suiker, 2 pepers, 6 eetlepels ketjap, ¼ pond pindakaas, 1½ theelepel koenir, ½ theelepel trasi, 12 pitjes asem of 6 theelepels verdunde azijn, 1 eetlepel olie, ½ theelepel zout en sateestokjes of metalen priemen.

b. voor de pindasaus:
¾ pond pindakaas, 2 theelepels ketoembar, 1 theelepel djienten, 2 pitjes knoflook, ½ eetlepel suiker, 4 pepers, 1½ eetlepel ketjap, 6 pitjes asem of 3 theelepels verdunde azijn en zout naar smaak.

Bereiding: a. Snijd het vlees (met de draad mee) in dobbelstenen. Bak de heel fijn gesneden uitjes, knoflook en pepers met de trasi en de koenir. Maak nu een mengsel van de pindakaas, ketoembar, djienten, suiker, asem of azijn, ketjap, zout en gebakken uitjes, knoflook, pepers, trasi en koenir.
Doe het vlees mij het mengsel en laat het er op zijn minst een half uur in staan. Hoe langer het vlees in het mengsel blijft, hoe beter de ingrediënten in het vlees doordringen.
Haal het vlees uit het mengsel en rijg het aan de stokjes en wel zo dat er niets van het stokje gezien mag worden tussen de blokjes vlees. Rooster de satees op een niet al te groot vuur.

b. Meng de pindakaas met de ketoembar, djienten, suiker ketjap, asem of azijn en de heel fijn gesneden knoflook en pepers. Doe vlak voor het opdienen wat water bij het mengsel opdat het een niet al te dikke saus wordt. Voeg er voorts nog zout naar smaak bij.

De satees worden overgoten met de saus opgediend in platte borden (liefst ovale). Warme satees zijn natuurlijk het lekkerst.

PAMPEJEK KATJANG (PINDA)

Ben.heden : ½ pond rijstmeel, 1 volle theelepel ketoembar, 1 theelepel koenir, 5 pitjes knpflook, ¼ pond pinda, ½ liter water en zout of santen (kokosmelk).

Bereiding : Snijd de knoflook heel fijn en meng het met de rijstmeel, keteombar, koenir, pinda, water en zout.
Zet een pan met olie op vuur. Doe met een eetlepel het mengsel in de hete olie en laat de rempejek (rijstmeel-koekjes) mooi bruin bakken.

TAPEE KETELLA (CASAVE)

Ben.heden : 6 casaves, 1 ragi, 1 pond suiker en 1¼ liter water.

Bereiding : Kook de casaves zonder zout gaar, MAAR NIET ZACHT. Laat ze afkoelen. Maak de ragi fijn en strooi het over de koude casaves, die in een glazenschaal of plasticbakje zitten.
Sluit de schaal of het bakje en maak het pas na ± 60 uren open. Voeg er dan suikerwater bij en laat het nog minstens 24 uur staan.
Tapee heeft als het klaar is een alcohol smaak.

Les 5.

ABON (VAN VLEES)

Ben.heden : 1 pond mager vlees, 1 uitje, 2 pitjes knoflook, 1 volle theelepel ketoembar, 1 volle eetlepel suiker, 4 pitjes asem of 2 theelepels verdunde azijn, 2 plakjes laos, olie en zout.

Bereiding : Snijd het vlees (met de draad mee) in stukken. Kook het met 1½ l. water en een ½ theelepel zout goed gaar. Doe het in een schaal om af te koelen en pluis het dan tot heel dunne draadjes.
De knoflook en ui heel fijn snijden. Bak de knoflook, ui en laos licht bruin en voeg er dan het mengsel van asem of azijn, ketoembar, suiker en vlees bij. Onder voortdurend roeren wordt dit mengsel mooi bruin gebakken. Doe er indien nodig nog wat zout naar smaak bij.

TOEMIS BOONTJES

Ben.heden : 1½ pond bonen, 2 uitjes, 3 pitjes knoflook, 2 pepers, 3 dunne plakjes laos, ¼ pond vlees, 4 pitjes asem of 2 theelepels verdunde azijn, ½ theelepel suiker, 4 eetlepels ketjap, 3 eetlepels olie en zout.

Bereiding : Snijd de bonen heel fijn en het vlees in dunne reepjes. De uitjes, knoflook en pepers in de lengte snijden als bij de sambal goreng s. Bak de gesneden uitjes, knoflook, pepers en de laos met het vlees en asem of azijn lichtbruin. Voeg de bonen, suiker en ketjap er bij. Onder voortdurend roeren laat men de bonen gaar stoven.

ATJAR TJAMPOERADOEK (ZUURGOED)

Ben.heden : ½ pond bonen, ½ pond kool, 1 komkommer, 3 Indische pepers, 5 sjalotjes, 2 pitjes knoflook, ½ theelepel djahé (gember), 1 volle theelepel koenir, 3 eetlepels verdunde azijn, 1½ eetlepel suiker, 3 kemiries, 4 volle eetlepels mosterd, 1 eetlepel olie, 2½ kopje water en zout. (worteltjes, bloemkool en peultjes kan men ook voor Atjar Tjampoeradoek gebruiken).

Bereiding: Bak de fijn gemaakte knoflook, koenir, djahé(gember) en kemiries even op.
Voeg er de mosterd, azijn, suiker en 1½ theelepel zout opgelost in 2½ kopje water bij. Als dit mengsel kookt, voegt de grof gesneden bonen, kool, pepers en sjalotjes erbij. Na 1 min. doet men de ongeschilde in blokjes gesneden komkommer erbij. Al roerende laat men het geheel, zout naar smaak, nog ± 2 min. koken zodat de groenten knappend blijven.

SEROENDENG KATJANG

Ben.heden : 1½ geraspte kokosnoot, ¼ pond pinda, 2 uitjes, 3 pitjes knoflook, 4 theelepels ketoembar, 2 theelepels koenir, 1½ eetlepel suiker, 3 plakjes laos, 6 pitjes asem of 3 theelepels verdunde azijn, 2 eetlepels olie en zout.

Bereiding: Katjang:
Week de pinda in warm water opdat de velletjes er gemakkelijk vanaf gehaald kunnen worden. Laat de schoongemaakte pinda's even in een mengsel van fijn gesneden knoflook (1 pitje), ½ theelepel zout en wat water staan en bak ze dan lichtbruin.
Seroendeng:
Maak een mengsel van de heel fijn gesneden uitjes, knoflook, ketoembar, koenir, suiker, laos, asem of azijn en zout naar smaak met de geraspte kokosnoot en bak het onder voortdurend roeren in 2 eetlepels olie mooi bruin. Voeg de gebakken pinda's er bij en bak het nog even door.

Les 6.

SAMBAL GORENG KATES (PAPAJA)

Ben.heden : 1 jonge papaja, 2 uitjes, 3 pitjes knoflook, 2 pepers, ½ theelepel trasi, 1 daon salam (soort laurierblad), 2 plakjes laos, ½ theelepel suiker, ¼ pond garnalen (liefst verse), 3 eetlepels olie, wat tomaten of 1 eetlepel tomatenpuree, ½ liter kokosmelk van ½ noot en zout.

Bereiding : Snijd de papaja in heel dunne reepjes. Bak de in de lengte gesneden uitjes knoflook en pepers met de laos, trasi, daon salam, garnalen, suiker en een ½ theelepel zout gaar. Voeg dan de tomatenpuree met de fijn gesneden papaja en kokosmelk erbij. Laat dit alles goed gaar koken. Indien nodig wat zout bij.

GEBAKKEN TERRONGS (AUBERGINES)

Ben.heden : 3 terrongs, 2 pepers, 2 uitjes, 5 takjes soepgroente 1 pitje knoflook en zout.

Bereiding: De terrongs zonder te schillen in dunne plakjes snijden. De plakjes minstens 5 minuten in een mengsel van water, zout en heel fijn gesneden knoflook laten staan en dan in hete olie mooi bruin bakken.
Voor de garnering de uitjes in dunne ronde plakjes snijden en bakken. Soepgroente en pepers heel fijn snijden. Doe de terrongs op een platte schaal. Over elk plakje teroongs strooit men de uitjes dan de soepgroente en pepers.

PHOE YONG HAY (CHINEES GERECHT)

Ben.heden : a. Voor de omelet:
8 eieren, 1 uitje, 1½ theelepel zout (liefst chinese zout = Ve Tsin).

b. voor de vulling:
½ pond gepelde garnalen, kreeft of krabben, 2 uitjes 3 pitjes knoflook, ¼ pond doperwten, ¼ pond kool,

¼ pond bonen, ¼ pond wortelen of een klein blikje, 2 takjes soepgroenten, ½ theelepel zwarte peper, zout en 4 eetlepels olie.

c. voor de saus:
5 volle eetlepels tomaten ketchup, 4 glad gestreken theelepels bloem, 1 pitje knoflook, 1½ kopje water, 2 theelepels verdunde azijn, 1 theelepel suiker, en zout.

Bereiding : A Fruit de heel fijn gesneden uitjes in 1 eetl. olie. Klop de eieren + 12 theel. olie goed met de gefruite uitjes en zout. Bak van dit mengsel omeletten.

b. Bak de fijn gesneden uitjes, knoflook en garnalen gaar. Voeg er de fijn gesneden groente met de zwarte peper en zout naar smaak bij. Laat dit alles gaar smoren in een dichte pan.

c. Maak een mengsel van tomatenketchup, bloem, heel fijn gesneden knoflook, azijn, water, suiker en zout naar smaak. Laat dit onder voortdurend roeren gaar koken.

De omeletten vullen met de klaargemaakte groente en vouwen. Ze worden overgoten met de saus op een platte schaal warm opgediend.

VRUCHTENSAP VAN BLIMBINGS (FRANSMAN BIRAMBIE)

Ben.heden : 6 grote blimblings, ½ pond suiker en 5 grote glazen water.

Bereiding: De blimblings raspen dan water toevoegen. Dit mengsel zeven. Suiker bij doen en het blimbingsap koud opdienen. Voegt men bij het blimbingsap een bak met blokjes ijs (14 - 16 blokjes), dan neemt men 2 glazen water minder.

DENDENG MANIS (ZOET)

Ben.heden : 1 pond mager vlees, 1 uitje, 3 pitjes knoflook, 2 theelepels ketoembar, ½ theelepel djienten, 1½ eetlepel suiker, 2 theelepels verdunde azijn, ½ theelepel zout en olie.

Bereiding : Snijd het vlees in dunne plakjes. Laat het minstens een half uur in een mengsel van heel fijn gemaakte uitjes, knoflook, ketoembar, djienten met suiker, azijn en zout staan.
Bak het gekruide vlees in hete olie mooi bruin.
De ongebakken dendeng kan men maanden lang bewaren als men het gekuide vlees in de zon goed laat drogen.

BOEMBOE ROEDJAK AJAM (KIP)

Ben.heden : ½ kip, 1 uitje, 2 pitjes knoflook, 2 pepers, 4 kemiries, 1 stuk sereh, ½ theelepel trasi, 4 pitjes asem (tamarinde) of 2 theelepels verdunde azijn, 1 daon salam, 1 theelepel suiker, 3 dunne plakjes laos (½ theelepel laospoeder), ½ theelepel ketoembar, ½ eetlepel koenir, zout, 5 eetlepels olie en 1½ kopje water.

Bereiding : Snijd de kip in stukken. De heel fijn gesneden ui, knoflook en pepers met de kemiries (eerst fijn maken) trasi, asem of azijn, laos, koenir, ketoembar, suiker en 1 theelepel zou gaar bakken. Voeg de in stukken gesneden kip met de sereh en daon salem erbij. Onder voortdurend roeren voegt men het water ook nog bij de kip. Doe de pan dicht en laat de kip gaar smoren. Indien nodig wat zout bij.

ATJAR KETIMOEN (KOMKOMMER)

Ben.heden: 2 komkommers, 5 takjes soepgroente, 2 Indische pepers of 1 paprika, 5 eetlepels verdunde azijn, 1 theelepel suiker, 1½ kopje water en zout naar smaak.

Bereiding: Snijd de komkommer in heel dunne reepjes (niet in de lengte) en doe ze in een mengsel van azijn, suiker, zout en water. Laat de reepjes op zijn minst 10 minuten in het mengsel staan, haal ze er dan uit en laat ze door een vergiet uitlekken. Rol de slierten komkommer op en versier ze met de heel fijn gesneden pepers en soepgroente. Dien ze op in een platte schaal.

NASI KOENING

Ben.heden: 3 glazen rijst, ± 5 glazen kokosmelk van 2 noten, 2 eetlepels koenir, 1 daon salam, een stukje sereh en 2½ theelepel zout.

Bereiding : De NASI KOENING wordt gekookt als gewone witte rijst. Men moet alleen niet vergeten geregeld te roeren. In plaats van water neemt men een mengsel van kokosmelk, koenir, daon salam, sereh en zout. Het is niet de gewoonte dat soepsoorten of sajors met de NASI KOENING gegeten worden.

SAMBAL GORENG KERING TELOR

Ben.heden : 8 eieren, ½ theelepel trasi, 2 uitjes, 2 pepers, 3 pitjes knoflook, 4 pitjes asem of 2 theelepels verdunde azijn, 2 plakjes laos, 2 daon salam, 2 eetlepels tomatenpuree of wat rode tomaten, ½ theelepel suiker, 4 eetlepels olie, 4 eetlepels water en zout naar smaak.

Bereiding : Kook de eieren hard (6-8 min.) en snijd ze in stukken, Bak de in de lengte gesneden uitjes, knoflook, en pepers met de trasi bruin. Voeg de laos, daon salam, asem of verdunde azijn, suiker, tomatenpuree of tamaten (heen fijn gesneden), water en 1 theelepel zout er bij. Als dit mengsel kookt, doet men de in stukken gesneden eieren ook in de pan en laat alles even koken.

Les 8

PETJEL

Ben. heden : A. Groente schotel.
½ pond kool, ½ pond bonen, 2 bosjes kousebanden, 1 bosje kangkong, ; pond spinazie, taugee (groenten als bij de Gado-gado).

B. Saus.
¾ pond pindakaas, 3 pepers, 6 pitjes asem of 3 theelepels verdunde azijn, ½ theelepel trasi, 4 pitjes knoflook, 1½ theelepel kentjoer, 1 eetlepel suiker, ± 2 kopjes water, zout naar smaak en 1½ eetlepel olie.

Bereiding A. De verschillende groenten opkoken in wat water met zout net als bij de Gado-gado. Eerst kookt men dus de taugee en als laatste neemt men de spinazie of kangkong. De gekookte groenten met een schuimlepel uit de pot halen en op een plat bord doen in hoopjes naast elkaar. Dus niet alles op een hoop.

B. Saus.
Bak de heel fijn gesneden knoflook en pepers met de trasi en kantjoer gaar (niet bruin bakken). Maak nu een mengsel van de pindakaas, suiker, asem of azij en de gebakken knoflook, pepers, kentjoer en trasi. Vlak voor het opdienen voegt men wat water bij het mengsel totdat het een dikke saus wordt.

REMPAH-BALLETJES

Ben.heden : 1½ kokosnoot, 2 Indische pepers, 2 uitjes, 4 pitjes knoflook, 2½ theelepel ketoembar, 1½ eetlepel suiker, 1 theelepel laos, 3 eieren, 3 eetlepels bloen, ½ thee lepel koenir, zout naar smaak en olie.

Bereiding : Rasp de kokosnoot. Voeg bij de geraspte noot de heel fijn gesneden uitjes, knoflook en pepers. Ook de ketoembar, suiker, laos, koenir en een mengsel van

geklopte eieren, bloem en zout naar smaak doet men er bij. Met een lepel dit alles flink door elkaar roeren en er dan balletjes van maken. Deze rempah balletjes worden in hete olie bruin gebakken. (ook een gerecht bij de rijsttafel).

BAMBOE BALI VAN VIS (kip)

Ben. heden : Zwarte peper, 10 pitjes asem of 5 theelepels verdunde azijn, 2 pond vis, 4 uitjes, 3 pitjes knoflook, 3 plakjes laos, 1 eetlepel djahé, 1 stuk serch, 2 theelepels suiker, 10 eetlepels ketjap, 1½ kopje water en zout.

I ereiding : De vis schoon maken en in moten snijden. De vis wordt ingewreven met een mengsel van 1 theelepel zout, ± 1 theelepel zwarte peper en asem of azijn. Laat de vis een kwartier zo staan en bak het dan in hete olie mooi bruin. Snijd de uitjes, knoflook en pepers fijn en bak dit alles in 3 eetlepels olie met de laos, djahé en sereh licht bruin.
Voeg een mengsel van ketjap, suiker en water er bij en als dit mengsel kookt doet men de gebakken vis er voorzichtig stuk bij stuk bij. Laat de vis ± 5 min. met het mengsel opkoken. De vis mag niet fijn worden.

Les 9

AJAM TAOTJO

Ben.heden : 1 jonge kip (± 4 pd.), 2 uitjes knoflook, 2 plakjes laos, 2 pepers, 3 theelepels verdunde azijn, 1 theelepel suiker, 5 eetlepels ketjap, 3 eetlepels toatjo, 2 kopjes water en zout.

Bereiding : Maak de kip schoon en snijd haar in stukken. Nadat de stukken met een weinig zout zijn ingewreven, worden ze in hete olie mooi bruin gebakken. De in de lengte gesneden uitjes, knoflook en pepers bruin bakken in 4 eetlepels olie. Voeg er een mengsel van water, suiker, azijn, laos, ketjap en taotjo bij. Als dit alles kookt, doet men de kip ook in de pan. Laat de kip nog 20 min. doorkoken op een zacht vuurtje.

SAMBAL GORENG KOOL

Ben.heden : 1½ pond kool, 2 uitjes, 3 pepers, 4 pitjes knoflook, 1½ ons garnalen (liefst verse), ½ theelepel trasi, 3 plakjes laos, 2 daon salam, wat rode tomaten of 2 eetlepels tomatenpuree, 1½ kopje kokosmelk, zout naar smaak, 4 eetlepels olie.

Bereiding: De kool heel fijn snijden. De uitjes, knoflook, pepers (in de lengte gesneden), trasi en laos bruin bakken. De garnalen, daon salam, tomaten er dan bij doen en nog even doorbakken.
Voeg nu de kool en kokosmelk erbij en laat alles gaar koken met zout naar smaak.

SAMBAL GORENG KERING TIMPEE

Ben.heden : ¾ pond timpee, 1 uitje, 3 pitjes knoflook, 2 Indische pepers, 8 pitjes asem of 4 theelepels verdunde azijn, 3 plakjes laos, 1½ eetlepel suiker, 4 eetlepels water, olie en zout.

Bereiding : De timpees in heel dunne reepjes snijden en lichtbruin bakken. Doe de gebakken timpees in vergiet om uit te lekken. Ook de uitjes, knoflook en pepers bruin bakken en in het vergiet doen. Maak een mengsel van het water, suiker, 1½ theelepel zout, laos, asem of azijn en laat dit koken. Als het mengsel goed kookt, voegt men de gebakken timpees, uitjes, knoflook en pepers er bij. Bak dit alles onder voortdurend roeren droog met zout naar smaak.

Les 10

SMOOR DJAWA

Ben.heden : 1 pond vlees, 2 uitjes, 4 pitjes knoflook, 3 plakjes laos, 2 Indische pepers of gewone pepers, 2 eetlepels tomatenpuree of wat rode tomaten, 7 pitjes asem of 3½ theelepel verdunde azijn, ½ theelepel suiker, 8 eetlepels ketjap, 1 kopje water en zout naar smaak.

Bereiding : Snijd het vlees in stukjes. Bak de in lengte gesneden uitjes, knoflook en peper met de laos lichtbruin in 4 eetlepels olie. Doe het vlees dat ± 15 min in een mengsel van zout (1 theelepel), azijn, suiker en ketjap heeft gestaan ook in de pan en als het gaar is, voegt men de tomatenpuree en water er bij, Laat alles ± 10 min. doorkoken.

DAGING (VLEES) BESENGEH

Ben.heden : 1 pond vlees, 3 uitjes, 2 pitjes knoflook, 2 plakjes laos, 3 pepers, 1 theelepel ketoembar, 1 theelepel koenir, 1 stuk sereh, 1 theelepel suiker, 1 eetlepel tomatenpuree, 2 daon salam, 2 djoeroekpoeroet blaadjes of een stukje citroenschil, olie, ½ liter kokosmelk en zout.

Bereiding : Snijd het vlees in stukken. De sukken vlees worden ingewreven met 1 theelepel zout en in hete olie lichtbruin gebakken. Maak een mengsel van de heel fijn gemaakte uien, knoflook, pepers, ketoembar, koenir met de laos, suiker, tomatenpuree en bak het in 3 eetlepels olie gaar. Voeg nu het vlees, daon salam, djoeroekpoeroet blaadjes, sereh en kokosmelk er bij en kook het vlees goed gaar. Indien nodig wat zout bij.

SAJOR LODEH

Ben.heden : ¼ pond kool, ¼ pond bonen, ¼ pond rebong (jonge bamboe) 1 bosje kouseband, ¼ pond timpee, ½ pond soepvlees, 3 rode pepers, 1 uitje, 3 pitjes knoflook, 3 plakjes laos, 2 daon salam, ½ theelepel suiker, ½ theelepel trasi, 2 theelepels tomatenpuree, 2½ kopje kokosmelk, olie en zout naar smaak.

Bereiding: Snijd het vlees in dobbelstenen en zet het met 2¾ kopje water en 1 theelepel zout op. Bak in 2 eetlepels olie de fijn gesneden uien, knoflook en pepers met de daon salam, laos, trasi, suiker en tomatenpuree gaar. Voeg dit mengsel met de grof gesneden groenten en de in dobbelsteentjes gesneden timppes bij de bouillon.
Als de groenten met de ingredienten wat zijn opgekookt (± 2 min.) voegt men er de kokosmelk en zout naar smaak bij en laat alles even opkoken.

FRIKADEL DJAWA

Ben. heden : 8 kleine casaves of 2 pond aardappelen, 2 uitjes, 3 pitjes knoflook, 2 Indische pepers, 4 takjes soepgroente, 4 eieren, ½ pond gehakt, tomaten of 2 eetlepels tomatenpuree, olie en zout.

Bereiding : De casaves of aardappelen koken (aardappelen kan men het best in de schil koken) en dan fijn stampen.
De uitjes, knoflook, pepers en soepgroenten heel fijn snijden en met de gehakt tomatenpuree en 1 theelepel zout in 4 eetlepels olie gaar bakken. Voeg de gebakken uitjes enz. met de 4 geklopte eieren bij de casave of aardappelpuree. Meng alles goed door elkaar met zout naar smaak.
Maak van deze massa balletjes en bak ze in hete olie mooi bruin.

AJAM OPOR (WITTE KIP)

Ben. heden : ½ kip (2 tot 2½ pond), 2 uitjes, 2 pitjes knoflook, 1 theelepel ketoembar, ½ theelepel djienten, 2 daon salam, 1 stukje sereh, 1 djoeroek poeroetblaadje of een stukje citroenschil, 1 kopje water, 2 kopjes kokosmelk, 2 eetlepels olie en zout naar smaak.

Bereiding : Snijd de kip in stukken en kook haar met water en 1½ theelepel zout in ± 20 minuten op een zacht vuurtje half gaar. Fruit de fijn gesneden uitjes, knoflook met de ketoembar en djienten.
Voeg dit mengsel met de daon salam, djoeroek poeroetblaadjes, sereh en kokosmelk bij de kip en laat het gerecht zo lang koken totdat er nog maar een 1½ kopje vocht over is.

TAHOE KOEPATH

Ben.heden : a. 8 stukken tahoe, 4 uitjes, 5 takjes soepgroente en ± ½ pond taugee.

b. saus.
12 eetlepels ketjap, 1 volle eetlepel suiker, 5 eetlepels water, 5 pitjes knoflook, 3 pepers en ± 2 eetlepels lemmetjesap.

Bereiding a. De plakjes tahoe mooi bruin bakken en daarna in blokjes snijden. ¼ liter water met ¼ theelepel zout aan de kook brengen en dan de taugee ± 2 minuten laten koken. Soepgroente heel fijn snijden. Uitjes in ronde plakjes snijden en dan licht bruin bakken.

b. Saus.
Meng de ketjap, water, suiker, lemmetjesap met de heel fijn gesneden knoflook en pepers.

Opdienen: De blokjes tahoe doet men op een plat bord, daarover strooit men de taugee, fijn gesneden soepgroente en gebakken uitjes. De gasten doen de saus er zelf bij. Tahoe koepath is geen gerecht bij de rijsttafel maar wel een voorgerecht.

LEMPER

Ben.heden : a. 2½ bierglas ketan (kleefrijst), ± 2½ bierglas kokosmelk van 2 noten, 1 stuk sereh en 1 theelepel zout.

b. Voor de vulling:
½ pond gehakt, 4 pitjes knoflook, 3 uitjes, 2 pepers, 1½ eetlepel suiker, 1 volle theelepel ketoembar, 4 eetlepels olie, ampas klappa (geraspte noten waarvan de melk er reeds is uitgehaald) van 2 noten en zout.

Bereiding a. Kook de gewassen ketan met de kokosmelk, sereh en zout als rijst.

b. Bak de heel fijn gesneden uitjes, knoflook, pepers met de gehakt, suiker, ketoembar, ampas klappa en zout naar smaak gaar.
Vet een platte vorm of schaal in met olie of margarine. Doe een laag (± 1 cm) dikte van de gekookte ketan in de schaal of vorm. Nu een laag van de vulling en dan weer een laag van de ketan. Werk altijd met een ingevette lepel. Maak rolletjes in bananenbladeren of in vetvrij papier. Lemper dient men afgekoeld op. Lemper is erg machtig en daarom geeft men nooit een te groot stuk.

BOEMBOE KERRIE VAN VIS

Ben.heden : 2 pond vis, 5 sjalotjes en sjalotjeblaadjes, 3 pitjes knoflook, 2 pepers, 2 eetlepels kerrie, 1¼ kopje water, olie en zout.

Bereiding : De vis schoonmaken en in moten snijden. Bak de moten vis, die eerst met zout zijn ingewreven in hete olie lichtbruin. Bak de sjalotjes, knoflook en pepers (in de lengte snijden) gaar in 3 eetlepels olie.
Maak een mengsel van het water, de kerriepoeder, sjalotteblaadjes (in stukken van 2 cm gesneden) en ½ theelepel zout. Voeg dit mengsel bij de gefruite sjalotjes enz. en als dit goed kookt, doet men de vis er bij en laat het nog minstens 10 min. doorkoken op een zacht vuurtje. Indien nodig wat zout bij.

SAMBAL GORENG OEDANG (GARNALEN)

Ben.heden : ½ pond garnalen, 2 uitjes, 3 pitjes knoflook, 4 pepers, 2 theelepels tomatenpuree, ½ theelepel trasi, ½ theelepel suiker, ½ kopje water en zout naar smaak en 4 eetlepels olie.

Bereiding : Bak de in de lengte gesneden uitjes, knoflook en pepers met de trasi, 1 theelepel zout en garnalen

Voeg de tomatenpuree, suiker en water erbij. Laat alles onder voortdurend roeren 3 min. koken.

Les 12

LOEMPIA

Ben.heden : a. Voor de pannekoekjes.
½ pond bloem, 4 eieren, 1 theelepel zout, ± 3½ kopje water en olie.

b. Voor de vulling.
¼ pond kool, ¼ pond bonen, ¼ pond tahoe, ½ pond taugee, 6 takjes soepgroente, 3 uitjes, 4 pitjes knoflook, ¼ pond rund-, varkens-, of kippenvlees, 1 ons garnalen (verse), ¼ pond rebong (jonge bamboe), ½ theelepel zwarte peper, 3 eetlepels olie, 2 theelepels Ve Tsin en verder zout naar smaak.

c. Voor de saus.
3 eetlepels taotjo, 3 eetlepels ketjap, 3 eetlepels water, 2 pitjes knoflook, 2 pepers en 1½ theelepel suiker.

Bereiding a. Maak een mengsel van de bloem, zout, water, 1 kopje olie en geklopte eieren. Bak van dit mengsel flensjes in een dichte pan.

b. Tahoe eerst bruin bakken en in kleine stukken snijden. Kool en bonen fijn snijden. Bak heel fijn gesneden uitjes, knoflook, soepgroente met de garnalen, vlees (in kleine stukken gesneden), kool, bonen, tahoe, eventueel rebong, zwarte peper en Ve Tsin 2 min. gaar. Voeg dan de taugee en zout naar smaak er bij en laat nog 1 min. stoven. Doe het vulsel in de flensjes en rol ze zo dicht, dat het vulsel er niet uit kan vallen. Doop ze in een papje van ½ pond bloem, ½ pond maizena en wat water en bak ze dan in hete olie mooi bruin.

c. Maak een mengsel van de taotjo, ketjap, water, suiker, fijn gesneden knoflook en pepers. Bij het opdienen moet men op elke loempia ± 2 theelepels van de saus doen.

BAMI GORENG

Ben.heden: 1 pond mie, ½ pond vlees (rund, varken of kip), 3 pitjes knoflook, 2 uitjes, 4 takjes soepgroente, ½ theelepel zwarte peper, ½ theelepel bruine chinese poeder of 2 theel. Ve Tsin, ¼ pond kool, ketjap, olie en ½ eetlepel gember.

Bereiding : Kook de mie in ± 10 minuten in kokend water en giet haar dan uit door een vergiet. Doe bij de mie in het vergiet 2 eetlepels olie en haal het met een vork los, opdat het niet blijft kleven. Stoof de fijn gesneden uitjes, soepgroente, knoflook met het vlees (in stukjes gesneden) in 1/8 kopje olie met zwarte peper, Chinese poeder, gember en ½ theelepel zout gaar. Doe de in stukken gesneden kool met de mie erbij en laat de Bami onder voortdurend roeren nog even bakken. Voeg er dan voorzichtig wat ketjap bij opdat de bami een bruine kleur krijgt. Indien nodig wat zout naar smaak.

Garnering : Fijn gesneden omelet van 3 eieren. Gebakken uitjes ± 3 stuks. Fijn gesneden soepgroente (4 tot 5 takjes) Schijfjes zure konkommer. Sambal als bij nasi goreng.

BABI KETJAP

Ben.heden : 1½ pond varkensvlees, 2 uitjes, 4 pitjes knoflook, 4 pitjes asem of 2 theelepels verdunde azijn, 1 theelepel suiker, 5 eetlepels ketjap, 1 eetlepel djahé (gember), 1 kopje water, olie en zout.

Bereiding : Snijd het vlees in dobbelsteentjes en laat het minstens 20 min. in een mengsel van fijn gesneden uitjes, knoflook met azijn, ketjap, djahé, suiker en theel. zout. Haal het vlees uit het mengsel en bak het in olie bruin. Breng nu het mengsel met water aan de kook. Voeg het vlees erbij en laat het goed gaar koken. Zout naar smaak.

Les 1.

NASI GORENG.

In plaats van kip neemt men minstens ¾ pond vlees.

SAMBAL BIJ DE NASI GORENG.

In plaats van 1 ons gekookte kippevelletjes, levertjes of maagjes neemt men 1 ons gehakt.
Maakt men de sambal alleen van droge garnalen, dan neemt men voor het recept 2 ons droge garnalen.

DJEMBLEM:

Het recept van de lemet blijft precies hetzelfde, alleen maakt men van het mengsel balletjes en bak het in hete olie mooi bruin. Warm opdienen.
Voor dit recept kan men ook 2 pd. aardappelen i.p.v. casave nemen.

Les 4.

SATEE VAN GARNALEN:

Het recept blijft precies hetzelfde alleen neemt men in plaats van ½ pond vlees 2 pond garnalen (grote). De garnalen worden voordat men ze bij het mengsel voegt eerst even opgebakken totdat ze van kleur verandert zijn (niet bruin bakken) en in stukken gesneden. Dan rijgt men de stukjes aan de stokjes, dus niet heel laten.

REMPEJEK VAN GARNALEN OF PESI.

In plaats van pinda neemt men garnalen (ongepeld) of peulvruchten (blaka ai pesi). Ook kan men i.p.v. water kokosmelk gebruiken. Met kokosmelk gemaakt kan men de rempejek niet lang bewaren.

Les 5.

ABON:

Dit recept wordt gemaakt van vlees of grove vissoorten.

TOEHIS BOONTJES:

In plaats van bonen neemt men kool, kouseband, taugee, groene papaja of bladgroenten o.a. (kangkong).

SOEROENDENG DENDENG MANIS:

In plaats van pinda kan nen ook dendeng manis nemen (zie les 7).
Ook wel dedeng ragi genoemd.

Les 7.

DENDENG ASIN (zout)
Het recept van de dendeng manis blijft precies hetzelfde alleen laat nen suiker weg en neemt nen zout naar smaak (± 1 theelepel).

NASI GOERI

Het recept van nasi koening blijft precies hetzelfde alleen laat nen koenir weg.

SAMBAL GORENG TELOR

Het recept van de sambal goreng kering telor blijft precies hetzelfde alleen neemt nen i.p.v. 4 eetlepels water 1½ kopje water of kokosnelk en laat de eieren heel.
Bij het opdienen de eieren in de lengte halveren.

BOEMBOE BALI VAN KIP, zie les 8.

In plaats van vis neemt nen kip.

Les 9.

AJAM TAOTJO

Dit recept wordt ook gemaakt van vis (ikhan taotjo).

SAMBAL GORENG KOOL OF BONEN.

FRIKADEL DJAWA.
In plaats van gehakt kan nen ook verse garnalen of vis nemen.

Les 10.

DAGING BESENGEH.

Dit recept maakt nen ook van tahoe, timpee, vis, garnalen, kip of hard gekookte eieren.

SMOOR DJAWA.
Dit recept maakt nen ook van kip, maar nen moet de kip eerst

uitbenen. Soe-oen (chinese vernicelli) is er ook lekker bij. Voor 1 x het recept ± ½ ons soe-oen en nog 1½ kopje water.

Les 11.

LEMPER.

In plaats van ½ pd. gehakt mag men 1 pond gehakt nemen, maar dan moet men ampas klappa van 1 noot gebruiken.

BOEMBOE KERRIE.

Dit recept maakt men ook van kip, hard gekookte eieren of garnalen.
Maakt men het recept van garnalen dan worden de gepelde garnalen naat heel even opgebakken totdat ze van kleur veranderen (niet bruin). Garnalen nooit langer dan 3 min. meekoken.

Les 12.

BABI KETJAP.

Het recept kan men ook van kip naken dan heet het AJAM KETJAP.

VOOR BIJ DE BORREL.

Luciferstokjes.
Ben.heden: 1 pd. aardappelen, water, zout en olie.
Bereiding : Snijd de geschilde aardappels in dunne plakjes en daarna in heel dunne reepjes. Laat de reepjes minstens 15 min. in een mengsel van water met zout naar smaak staan en bak ze dan in hete olie licht bruin. Als de reepjes zijn afgekoeld kan men ze in een trommel bewaren.

ZOUTE PINDA'S.
Ben.heden : 1 pd. pinda, 5 pitjes knoflook, water, zout en olie.
Bereiding : Pinda's in warm water weken en pellen. Laat de gepelde pinda's minstens 15 min. in een mengsel van water, heel fijn gesneden knoflook en zout naar smaak staan en bakt ze in hete olie licht bruin. Knoflook mag weggelaten worden.

Kripik ketella of pisang (krau-krau) Zie les 1.

Gebakken Kroepoek
Satees zie les 4.
Gebakken terrong (aubergine, boulanger) zie les 6.
Rempah balletjes zie les 8.

FRIKADEL DJAWA zie les 9.
BABI KETJAP zie les 12.
Het recept blijft precies hetzelfde alleen bakt men het varkensvlees langer.
Men laat het vlees ook plm. 45 min. in het mengsel staan.
Dien het op aan prikkers.

GEBAKKEN GARNALEN.

Ben.heden : 1 kg. garnalen, 5 eetlepels verd. azijn, 2 theelepels zout, 1 theelepel zwarte peper, 3 eiwitten, paneermeel en olie.

Saus : 10 eetlepels tomatenketchup en 4 eetlepels worcestershire sauce.

Bereiding : Laat de gepelde garnalen minstens 10 min. in een mengsel van verd.azijn, zwarte peper en zout staan.
Kook de garnalen met het mengsel even op.
Giet ze uit door een vergiet en laat ze afkoelen.
Doe de gepelde garnalen in een schaaltje met de paneermeel, dan in een schaaltje met de stijfgeklopte eiwitten, weer in paneermeel en bak ze dan in hete olie licht bruin.

Saus : Meng de tomatenketchup met de worcestershire sauce.
Diende garnalen aan prikkers met het sausje (apart) warm of koud op.

GARNALEN BALLEN.

Ben.heden : 1 kg. garnalen, 5 eetlepels verd.azijn, zout, zwarte peper, ½ pond bloem, 1/3 l. soda water, 5 takjes soepgroenten (selderij), 1 uitje, 3 pitjes knoflook en olie.

Saus : 10 eetlepels tomatenketchup, 1 peper, 1 pitje knoflook, 3 eetlepels verd.azijn, 1 theelepel zout en 3 eetlepels water en ½ eetlepel gember.

Bereiding : Laat de gepelde garnalen minstens 10 min. in een mengsel van verd. azijn, 1 theelepel zout en ½ theelepel zwarte peper staan. Kook de garnalen met het mengsel even op. Maak een beslagje van de bloem, sodawater, heel fijn gesneden uitjes, knoflook en soepgroenten (selderij) met ½ theelepel zwarte peper en zout naar smaak. Voeg de garnalen erbij en meng alles goed. Bak de garnalen met beslag in hete olie mooi bruin.

Saus : Meng de heel fijn gesneden peper en knoflook met gember, tomatenketchup, azijn, zout en water. De garnalen warm opdienen met het sausje in een apart schaaltje.

GEKOOKTE GARNALEN.

Ben.heden : 1 kg. garnalen, 5 eetlepels verd. azijn, 2 theelepels zout, 1 theelepel zwarte peper en ½ kopje water.

Bereiding : Laat de gepelde garnalen plm. 5 min. in een mengsel van water, azijn, zout en zwarte peper staan. Kook de garnalen met het mengsel goed gaar (3 min.) en dien ze op aan prikkers met het sausje van de gebakken garnalen.

KWEE TALAM

Ben. heden : a. Bruine laag
250 gram rijstmeel, 250 gram javaanse suiker of bruine broodsuiker, 1 kokosnoot en een messepunt zout.
b. Witte laag
50 gram rijstmeel, 1 kokosnoot en zout.

Bereiding : a. Meng de rijstmeel met 1 liter kokosmelk, suiker en zout. Kook deze massa onder voortdurend roeren tot een dikke pap. Giet de pap in een goed natgemaakte vorm of schaal.
b. Neem ± ¼ liter kokosmelk, meng dit met de rijstmeel en 1 theelepel zout. Kook dit mengsel al roerende tot een dikke massa (niet zo dik als de bruine laag). Giet de witte massa nu over de bruine laag.

Opdienen : De Kwee talam moet als pudding koud worden opgediend.

SAMBAL KETJAP TAHOE.

Ben.heden : 8 stukken tahoe, 1 uitje, 2 pitjes knoflook, 2 pepers, 6 pitjes asem of 3 theelepels verdunde azijn, 2 plakjes laos, ½ theelepel trasi, ¼ pd. vlees of garnalen, ½ theelepel suiker, 5 eetlepels ketjap, 4 eetlepels water, olie en zout.

Bereiding : Bak in ruim olie de in plakjes gesneden tahoe licht bruin en snijd de plakjes dan in heel dunne reepjes. Bak daarna in 4 eetlepels olie de in de lengte gesneden uitjes, knoflook, pepers met het vlees (in reepjes gesneden) of garnalen, laos en trasi, licht bruin.
Voeg er een mengsel van water, ketjap, asem of azijn en suiker bij en als het mengsel kookt, voegt men de reepjes tahoe erbij en laat alles onder voortdurend roeren nog 3 min. doorkoken. Indien nodig zout naar smaak.

FRIKADEL DJGOENG.

Ben.heden : 8 grote jonge djagoengs (koren, maiskolven) of ½ pd. korenmeel, ± 1 kopje water, 1 uitje, 3 pitjes knoflook, 6 takjes soepgroenten (selderij), ½ pd. garnalen (liefst verse), 1 peper, 2 eieren, olie en zout.

Bereiding : Rasp de jonge djagoengs en voeg hierbij de heel fijn gesneden uitjes, knoflook, peper, garnalen en soppgroenten met de geklopte eieren en zout naar smaak. Doe het mengsel met een eetlepel in de hete olie en bak de frikadel djagoeng licht bruin.

AJAM PANGANG (BOEMBOE BABI KETJAP) zie les 12.

Het recept precies als dat van de babi ketjap alleen neemt men in plaats van 5 eetlepels ketjap 10 eetlepels en de kip moet minstens 1½ uur in het mengsel staan. (Hoe langer hoe beter). Laat de oven minstens 20 min. op vol staan. Vet het bakblik in met een weinig olie en doe de kip dan in de hete oven en laat het nog minstens 15 min. op vol staan. Draai de oeven dan op spaar en laat de kip onder geregeld nat maken nog plm. 1 uur in de over braden. Ook kan men de kip met een pen doorrijgen en boven een vuurtje roosteren (Dit is een echte ajam Pangang).

TIMPEE GORENG.

Ben.heden : 4 grote timpees (plm. ½ pd.), 2 pitjes knoflook, 6 pitjes asem of 3 eetlepels verdunde azijn, water, zout en olie.

Bereiding : Snijd de timpee in stukken en laat het minstens 10 minuten in een mengsel van water, heel fijn gesneden knoflook, asem of azijn en zout naar smaak staan en bak het dan in hete olie mooi bruin.

SAMBAL GORENG ATI MET PETE.

Ben.heden : ½ pd. lever, 20 petébonen, 1 uitje, 3 pitjes knoflook, 2 pepers, 2 plakjes laos, ½ theelepel trasi, ½ theelepel suiker, tomaten of 1 eetlepel tomatenpuree, ½ l. kokosmelk, zout en 4 eetl. olie.

Bereiding : Snijd de petébonen en lever in dunne reepjes. Bak de in de lengte gesneden uitjes, knoflook en pepers met de trasi en laos licht bruin. Voeg er de petébonen, lever, 1 theelepel zout en suiker bij en als de lever halfgaar is voegt men de tomatenpuree en kokosmelk er bij en laat nog even doorkoken. Voeg er indien nodig zout naar smaak bij.

SAMBAL BATJAK

Ben.heden : 15 pepers, 5 kemiries, 4 uitjes, 5 pitjes knoflook, 1 theelepel trasi, 1 eetlepel suiker, 6 pitjes asem of 3 theelepels verdunde azijn, 2 theelepels zout, ½ kopje olie.

Bereiding : Bak de heel fijn gemaakte uitjes, knoflook, pepers en kemiries met de trasi, suiker, asem of azijn en zout onder voortdurend roeren goed gaar.
Wil men de sambal batjak lang bewaren dan laat men de sambal plm. 20 min. op een zacht vuurtje doorbakken. Voor mensen die niet goed tegen peper kunnen voegt men er 4 eetlepels tomatenpuree of rode tomaten bij en laat het meebakken.

ROEDJAK MANIS

Ben.heden : ¼ pd. bruine suiker (liefst goela djawa), 6 pitjes asem of 3 theelepels verdunde azijn, ½ theelepel zout, ¼ theelepel trasi, 5 kleine pepers en 5 eetlepels water.
Vruchtenschotel.
1 kliene komkommer, 1 groene manga (manja), 1 kedondong (pomdesiter), 1 stuk halfrijpe papaja, 1 blinbing woloh (Fransman birambi), 3 (appels.
In Nederland gebruikt men appels, peren en andere vruchten.

Saus:

Bereiding : Maak een mengsel van de suiker, asem of azijn, zout, trasi, heel fijn gemaakte pepers en water.

Vruchten:
Snijd de vruchten zonder te schillen in dikke schijfjes (papaja wel schillen)

Opdienen : Doe de schijfjes vruchten op kleine platte borden. De saus wordt er bijgevoegd door de gasten zelf.

EMPAL.

Ben.heden : 1 pd. soepvlees, 1 uitje, 4 pitjes knoflook, 2 theel. ketoembar, 1 theel. djienten, 1 eetl.suiker, 8 pitjes asem of 4 theel. verdunde azijn, 1 theel. zout en olie.

Bereiding : Kook het vlees goed gaar en gebruik de bouillon voor soep of sajor. Snijd het uitgekookte vlees in plakjes. Maak een mengsel van de heel fijn gesneden uitjes en knoflook met de ketoembar, djienten, suiker, asem of azijn en zout. Wrijf het vlees goed in met het mengsel en laat het minstens 15 min. staan. Bak het in hete olie mooi bruin. (Ook een gerecht bij de rijsttafel).

TAHOE GORENG.

Ben.heden : 5 stukken tahoe, 3 pitjes knoflook, water, olie en zout.

Bereiding : Snijd de tahoe in stukken en laat de stukken minstens 3 min. in een mengsel van water, heel fijn gesneden knoflook en zout naar smaak staan en bak de stukken tahoe in hete olie licht bruin.

SOTO

Ben.heden : ¼ pd. mager vlees (kip, rund, enz.), 3 liters water, ¼ theelepel zwarte peper, 3 pl. laos, 6 bouillonblokjes, 4 pl. gember, 3 daon salam, 3 uitjes, 6 flinke pitjes knoflook, 6 takjes soepgroente, ½ ons soe-oen., 1 pd. geschilde aardappelen, 1 pd. taugee (kleine), ± 8 eetlepels ketjap, olie en zout.

Bereiding : Kook het vlees goed gaar met 1½ theelepel zout. Zorg er voor dat de bouillon steeds 3 l. blijft. Haal het vlees uit de bouillon en pluis het tot dunne draadjes. Voeg bij de bouillon de laos, gember, daon salam, zwarte peper, blokjes, ketjap en zout naar smaak en laat de bouillon met de ingrediënten nog minstens 15 min. koken.
Taugee wassen en laten uitlekken. Snijd de soepgroente fijn. Bak in een hoeveelheid olie eerst de soe-oen tot dat het melk wit wordt, daarna het vlees, de in dunne reepjes gesneden aardappelen in de lengte gesneden uitjes en knoflook.

Opdienen : Doe het gebakken vlees, de aardappelen, soe-oen, uitjes, knoflook met de taugee en fijn gesneden soepgroenten in een soepkom of bord. Vlak voor het gebruik wordt de soto bouillon er bijgevoegd. Wil men er wat peper bij dan geeft men er het sausje van de tahoe koepath maar zonder water (les 11)

SAMBAL OELEK.

Ben.heden : 5 pepers, 3 pitjes asem of 1½ theelepel verd. azijn, ½ theelepel zout en ½ theel. trasi.

Bereiding : Maak de pepers heel fijn en meng het met de trasi, asem of azijn en zout.

SMOOR BOEMBOE SATEE

Ben.heden : 2 pd. kip, 1 uitje, 4 pitjes knoflook, 1 peper, ½ theelepel trasi, 1 eetlepel ketoembar, ½ theelepel djienten, 1 theelepel suiker, 1½ theelepel koenir, ¼ pd. pindakaas, 8 pitjes asem of 4 theelepels verd. azijn, 8 eetlepels ketjap, olie, 2 kopjes water en zout. Pindakaas mag ook worden weggelaten.

Bereiding : Bak de kip in een hoeveelheid olie licht bruin. Bak dan in 4 eetlepels olie de heel fijn gesneden uitjes, knoflook, pepers met de trasi en koenir gaar. Voeg er een mengsel van water, ketjap, asem of azijn, suiker, pindakaas, ketoembar en djienten bij. Als dit mengsel kookt, voegt men de stukken gebakken kip er bij en laat alles nog pln. 15 min. doorkoken.
Indien nodig zout naar smaak.

Rijsttafel I (witte rijst)	Rijsttafel II Nasi Koening (gele rijst) of Nais Goeri
1 Sajor goedek	
2 Sambal goreng ati	2
3 " " kentang	3
4 " " kering telor	4
5 " " " timpoe	5
6 " " oedang	6
7 " " kates	
8 " " kool	8
9 " " boontjes	9
10 Gebakken terrongs	10
11 Dendeng manis	11
12 " asin	12
13 Abon van vlees	13
14 Rempèjék katjang of oedang	14
15 Atjar tjamperadoek	
16 Sroendeng katjang	16
17 " dendeng manis	17
18 Dendeng asin	18
19 Toemis boontjes	19
20 " kool	
21 " taugee	
22 " kangkong	
23 Rempah balletjes	23
24 Boemboebali van vis	24
25 " van kip	
26 Ajam taotjo	26
27 Boemboe roedjak van kip	27
28 Frikadel djawa	28
29 Snoor djawa	
30 Daging besengel	
31 Sajor lodek	
32 Ajam opor (witte kip	32
33 Babi ketjap	
34 Boemboe kerrie van vis	
35 Kroepoek	35

36 Timpee goreng (gebakken) 36
37 Tahoe goreng (gebakken) 37
38 Satee 38
39 Atjar ketimoen 39
40 Sambal ketjap tahoe

Woordenlijst

Asin	zout
Atjar	Zuurgoed
Atjam	kip
Asem	tamarinde
Ati	lever
Blimbinwoloh	fransman birambi (zoute of zure vrucht)
boemboe	ingrediënten
daging	vlees
dendeng	gekruide vlees
djahee	gember
djienten	konijnzaad
goela djawa	javaanse suiker (bruin)
goreng	gebakken
kates	papaja
frikadel	gehakt balletjes
katjang	pinda
kangkong	dagoeblad
kenirie	soort noot
kentjoer	wortelsoort
ketan	kleefrijst
kentang	aardappels
kering	droog
ketimoen	komkommer
ketjap	soja
ketoembar	koreander
klapper	kokosnoot
koenir	gele wortelsoort
laos	wortelsoort (grof)
lombok	Indische peper
manis	zoet
oedang	garnalen
panpang	roosteren (a.e. spit)
pisan goreng	gebakken banaan
satee	geroosterd vlees aan stokjes
sereh	citroengras
soe-oen	chinese vermicellie
tahoe	witte koeken van sojabonen
taotjo	verzuurde sojabonen
trasi	gefermenteerde garnalen

tinpee	gegiste sojabonen
terrong	boulange of aubergine
telor	eieren
taugee (fijn)	uitgelopen katjang idjoe
taugee (grof)	" sojabonen
Ikhan	vis
Tjampoer	mengen
Tjamperadoek	van alles door elkaar gemengd

Goedahan

Cocosnoot raspen
mengen met kentjoer, knoflook
trassie, peper en suiker

Samen bakken tot het droog
is.